NABIT
NUTS & BOLTS INTEGRATION TEAM

Nuevo Signature: American BBQ

- Páginas 2-4: Campaña
- Página 5: Ejecución
- Página 6.7: Ruteo
- Pagina 8: Precios
- Páginas 9-16: Procedimientos operacionales
- Páginas 17-20: Influencer Vendedor. Técnicas de ventas
- Páginas 21-24: Entrenamiento
- Páginas 25-25: Embalado del producto
- Páginas 26-29: Datos de compra y calidad

CAMPAÑA

Objetivo:

El lanzamiento de la **American BBQ** viene para ampliar la oferta de sabores y tamaños para nuestros clientes y expandir la relevancia de la categoría Premium con un producto exclusivo y sofisticado, pensado para el consumidor que busca productos diferenciados. La propuesta también mantiene el **compromiso de simplificación de ingredientes**. En esta oportunidad con un solo ingrediente pretendemos ampliar el portafolio de sándwiches Premium con 7 nuevas opciones, considerando sus diferentes configuraciones y tamaños, que nos permitan:

- Generar mejor percepción de **calidad** y **variedad**.
- Incrementar nuestro **ticket promedio**.
- Proteger la rentabilidad del negocio => **posicionamiento de precio premium** y **buena contribución marginal**.

Cumpliendo estos lineamientos estratégicos lanzaremos el nuevo sabor y extensiones de tamaño, con la inclusión de la opción con 3 carnes a toda la Plataforma Premium Signature Collection by McDonald's.

CAMPAÑA

Desde el **10 de junio**, nuestros clientes podrán contar con una nueva opción de sándwich de la Signature Collection by McDonald’s: la **American BBQ**.

Este producto estará disponible en los segmentos Mostrador, AutoMac y McDelivery.

Al igual que las otras hamburguesas de la Signature Collection, la American BBQ tiene la opción de ser vendida con 1 carne, 2 carnes, Pollo Grill o Pollo Crispy. Sin embargo, a partir de este lanzamiento y por primera vez, **vamos a introducir a toda la Plataforma Signature la opción con 3 carnes. Todos los productos disponibles en esta línea Premium (incluyendo el Club House y al Bacon Smokehouse) contarán con las 5 variedades/tamaños de proteínas, ampliando las opciones para nuestros clientes: 1 carne, 2 carnes, 3 carnes, pollo crispy y pollo grill.**

Es importante remarcar que todas las opciones con 3 carnes de la Signature Collection <u>se le agregan una carne y una feta de queso a más</u> que las otras opciones de 2 carnes.

CAMPAÑA

THE
Signature
COLLECTION
NUEVA
AMERICAN BBQ
SALSA
BARBACOA
ARTESANAL
AHORA
TAMBIÉN CON
3
CARNES

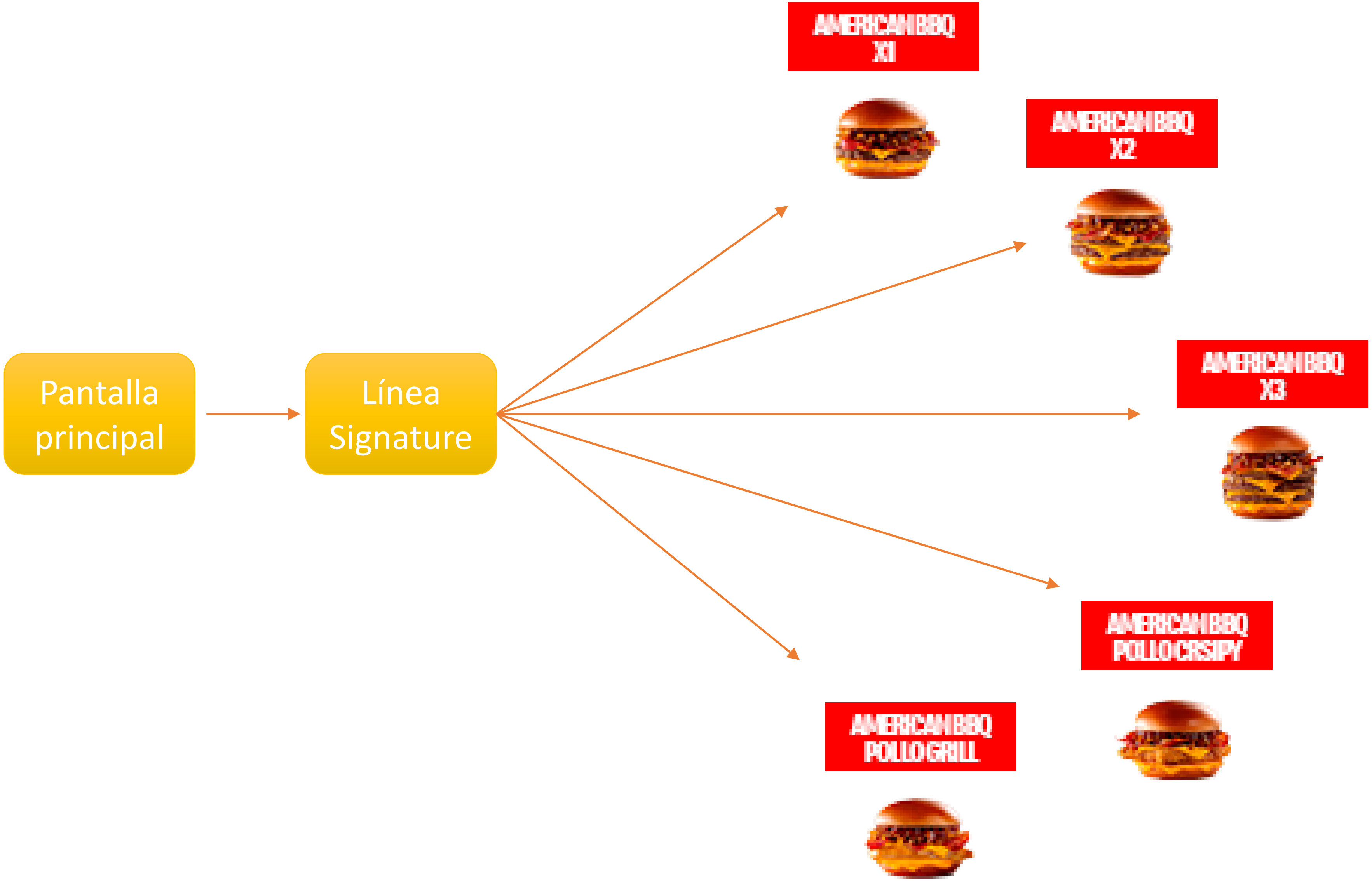
EJECUCION:

Los resultados de la campaña dependerán de como es ejecutada en cada restaurante.

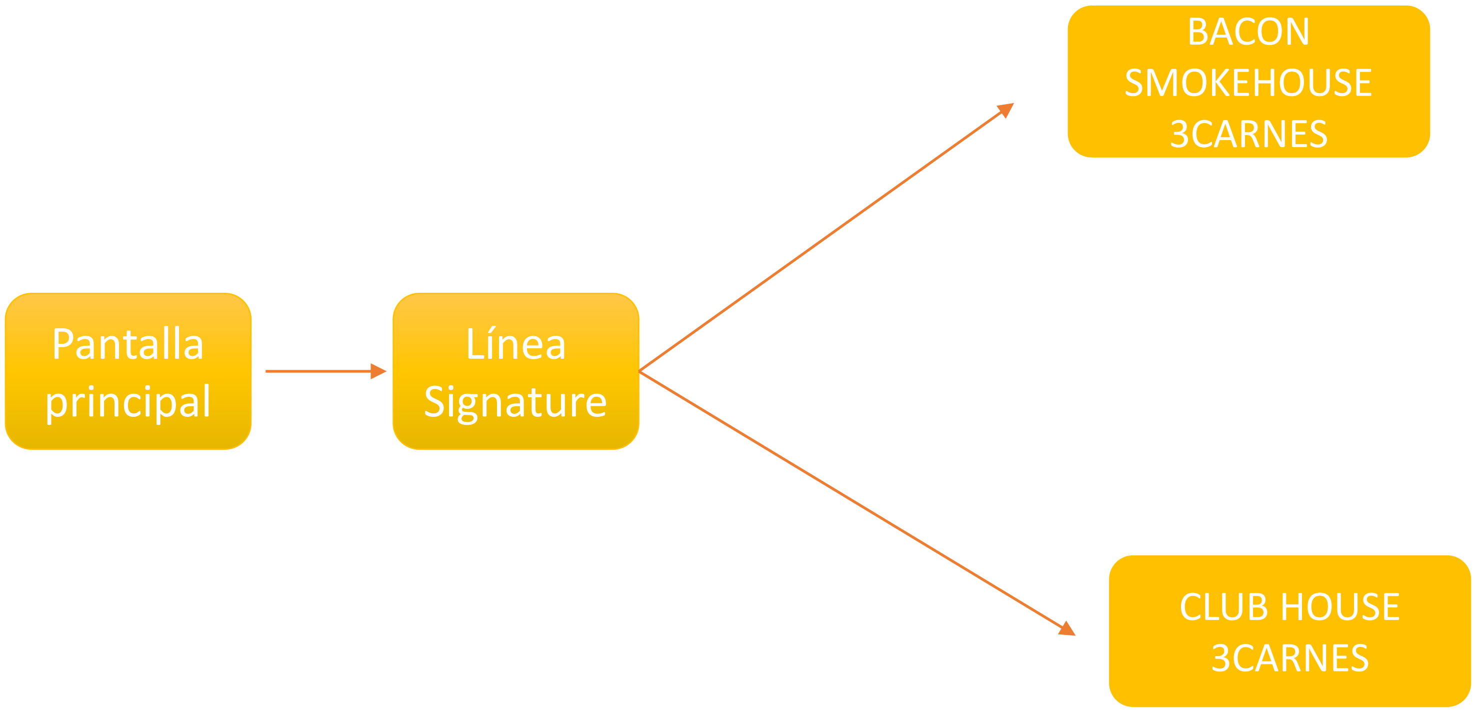
Para ejecutar la campaña correctamente debemos:

- **Comunicar** a todo el equipo los detalles de la promoción, previo al lanzamiento de la misma.
- **Definir objetivos** de ventas y transacciones generales y por turno.
- Asegurar que los **materiales** designados al restaurante estén disponibles en tiempo y forma.
- Realizar el s**eguimiento** de los resultados.

RUTEO AMERICAN BBQ



RUTEO CLUB HOUSE Y BACON SMOKEHOUSE 3 CARNES



Portada
Experiencia de clientes
Segmentos
Producción
Gestión de personas

PRECIOS

	MVD	MDO	RIV	AIC/ESTE	DELIVERY
McCombo Mediano					
American Barbacue 1C	$ 369	$ 379	$ 379	$ 399	$ 405
Ameican Barbacue 2C	$ 399	$ 409	$ 409	$ 439	$ 445
American Barbacue 3C	$ 439	$ 449	$ 449	$ 479	$ 485
American Barbacue Crispy	$ 399	$ 409	$ 409	$ 439	$ 445
American Barbacue Grill	$ 399	$ 409	$ 409	$ 439	$ 445
Club House 3 C	$ 439	$ 449	$ 449	$ 479	$ 485
Bacon Smokehouse 3C	$ 439	$ 449	$ 449	$ 479	$ 485
McCombo Grande					
American Barbacue 1C	$ 409	$ 419	$ 419	$ 439	$ 445
Ameican Barbacue 2C	$ 439	$ 449	$ 449	$ 479	$ 485
American Barbacue 3C	$ 479	$ 489	$ 489	$ 519	$ 525
American Barbacue Crispy	$ 439	$ 449	$ 449	$ 479	$ 485
American Barbacue Grill	$ 439	$ 449	$ 449	$ 479	$ 485
Club House 3 C	$ 479	$ 489	$ 489	$ 519	$ 525
Bacon Smokehouse 3C	$ 479	$ 489	$ 489	$ 519	$ 525
ALC					
American Barbacue 1C	$ 269	$ 279	$ 279	$ 299	$ 305
Ameican Barbacue 2C	$ 299	$ 309	$ 309	$ 339	$ 345
American Barbacue 3C	$ 339	$ 349	$ 349	$ 379	$ 385
American Barbacue Crispy	$ 299	$ 309	$ 309	$ 339	$ 345
American Barbacue Grill	$ 299	$ 309	$ 309	$ 339	$ 345
Club House 3 C	$ 339	$ 349	$ 349	$ 379	$ 385
Bacon Smokehouse 3C	$ 339	$ 349	$ 349	$ 379	$ 385

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

SI NO CUMPLE CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD, NO LO SIRVAS

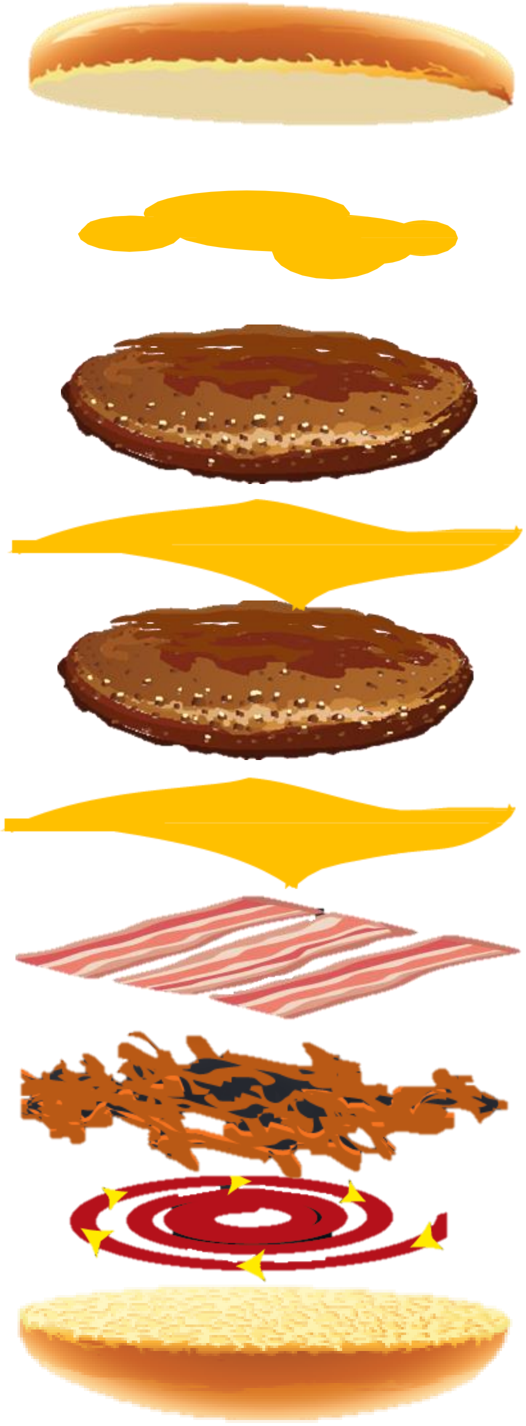
American BBQ
1 carne

BUILD

- Base pan Brioche
- 1/2 onza de queso Cheddar melt
- 1 carne de 4.1
- 1 feta de queso Cheddar
- 3 tiras de panceta
- 1/2 onza de cebolla grillada
- 1 onza de salsa barbacoa
- Corona pan Brioche

American BBQ 2 carnes

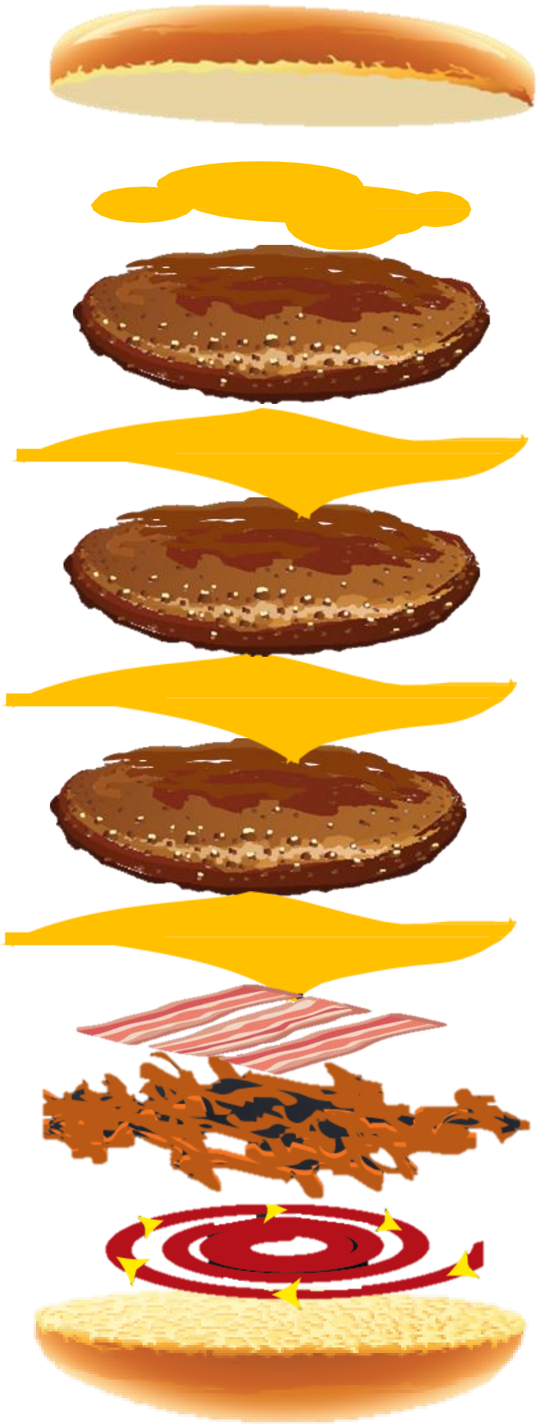
BUILD



- Base pan Brioche
- 1/2 onza de queso Cheddar mel
- 1 carne de 4.1
- 1 feta de queso Cheddar
- 1 carne de 4.1
- 1 feta de queso Cheddar
- 3 tiras de panceta
- 1/2 onza de cebolla grillada
- 1 onza de salsa barbacoa
- Corona pan Brioche

American BBQ
3 carnes

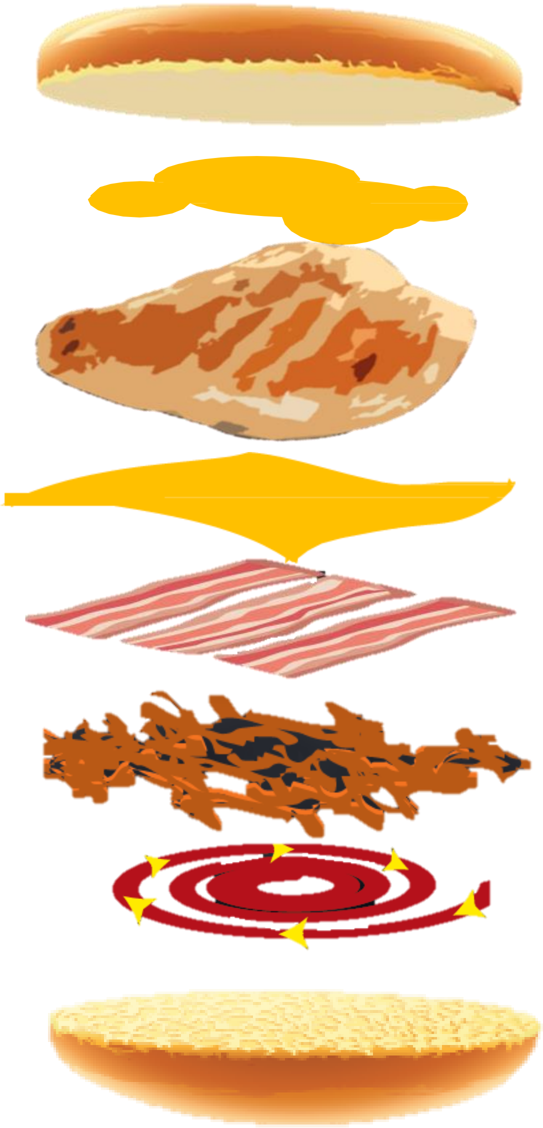
BUILD



- Base pan Brioche
- 1/2 onza de queso Cheddar mel
- 1 carne de 4.1
- 1 feta de queso Cheddar
- 1 carne de 4.1
- 1 feta de queso Cheddar
- 1 carne de 4.1
- 1 feta de queso Cheddar
- 3 tiras de panceta
- 1/2 onza de cebolla grillada
- 1 onza de salsa barbacoa
- Corona pan Brioche

American BBQ Grill

BUILD



- Base pan Brioche
- 1/2 onza de queso Cheddar melt
- 1 pechuga grill
- 1 feta de queso Cheddar
- 3 tiras de panceta
- 1/2 onza de cebolla grillada
- 1 onza de salsa barbacoa
- Corona pan Brioche

Portada
Experiencia de clientes
Segmentos
Producción
Gestión de personas

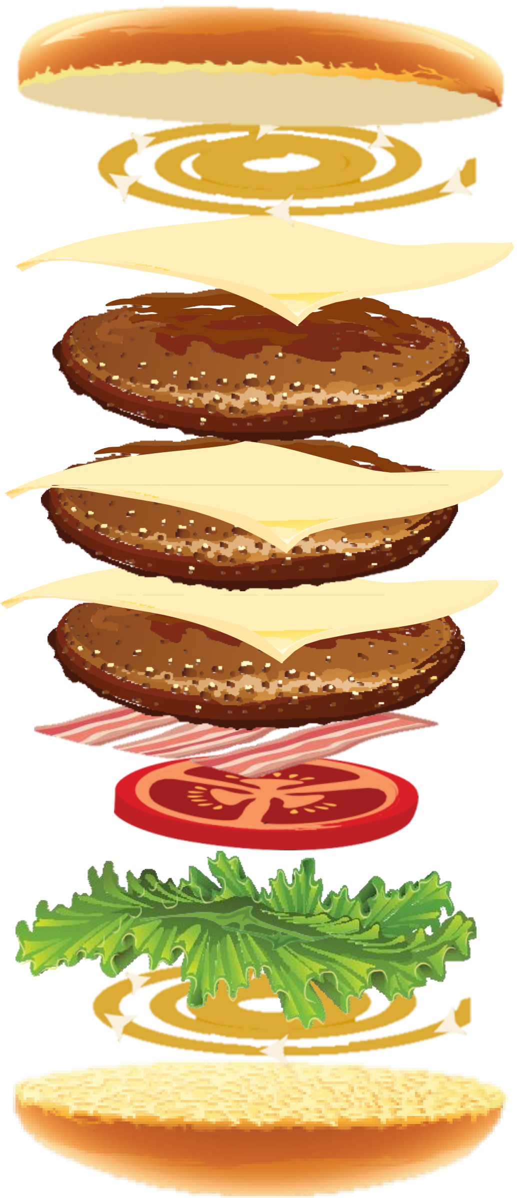
American BBQ Crispy

BUILD

- Base pan Brioche
- 1/2 onza de queso Cheddar melt
- 1 pechuga crispy
- 1 feta de queso Cheddar
- 3 tiras de panceta
- 1/2 onza de cebolla grillada
- 1 onza de salsa barbacoa
- Corona pan Brioche

Club House
3 carnes

BUILD



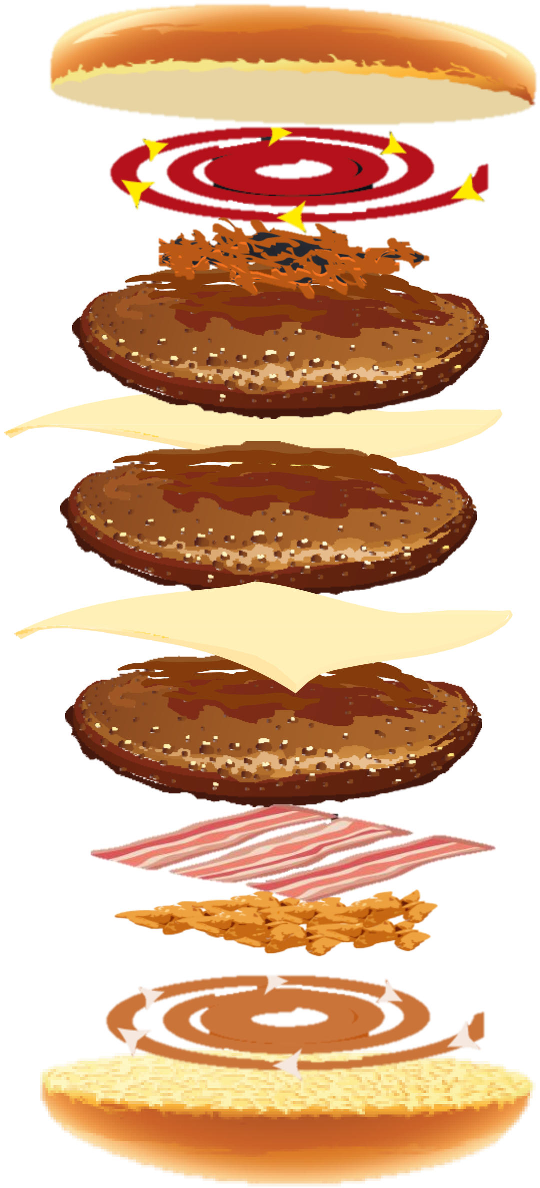
- Base pan Brioche
- 1/3 de onza de salsa BigMac
- 1 feta de queso Cheddar blanco
- 1 carne de 4.1
- 1 feta de queso Cheddar blanco
- 1 carne de 4.1
- 1 feta de Cheddar blanco
- 1 carne de 4.1
- 3 tiras de panceta
- 1 o 2 rodajas de tomate (**debe cubrir el 80% de la superficie)**
- 1 hoja de lechuga entera
- 1/3 onza de salsa BigMac
- Corona pan Brioche

A partir de este lanzamiento todos los sándwiches de la plataforma Signature van a tener la opción con 3 carnes (con 1 carne y 1 feta de queso a más que la opción con 2 carnes).

Portada
Experiencia de clientes
Segmentos
Producción
Gestión de personas

Bacon Smokehouse
3 carnes

BUILD



- Base pan Brioche
- 1/3 de onza de salsa Bacon Jam
- 1/2 onza de cebolla grillada
- 1 carne de 4.1
- 1 feta de queso Cheddar blanco
- 1 carne de 4.1
- 1 feta de Cheddar blanco
- 1 carne de 4.1
- 3 tiras de panceta
- 1 onza de gajos de cebolla empanado
- 1 onza de mostaza dulce
- Corona pan Brioche

A partir de este lanzamiento todos los sándwiches de la plataforma Signature van a tener la opción con 3 carnes (con 1 carne y 1 feta de queso a más que la opción con 2 carnes).

#INFLUENCERS vendedores

Puntos claves:

- Debemos asegurarnos que **todo el equipo, pruebe** la nueva hamburguesa en sus distintas opciones.
- Hacer un repaso de cada una de las **6 herramientas de influencia** de la venta y poner un ejemplo de los casos en que podríamos ofrecer los nuevos sándwiches a los clientes.
- Ejemplificar cómo incentivar la venta a través de la herramienta del **salto pequeño** mediante juegos de roles en el restaurante.
- Realizar junto al Gerente de Turno un **Meet de ventas** especial durante los primeros días del lanzamiento.

#INFLUENCERS vendedores

Ejemplos:

“Somos expertos”:

Me gustaría probar el nuevo McCombo American BBQ (Barbecue).

¿Qué ingredientes tiene?

Es una deliciosa hamburguesa en pan Brioche, los ingredientes que tiene, son increíbles: trae salsa barbacoa artesanal, con cebolla grillada, panceta, queso cheddar y el exquisito Cheddar melt, aparte tenés la opción de llevarla con 1,2 o 3 carnes y si te gusta más la opción de pollo podés elegir pollo grill o crispy.

#INFLUENCERS vendedores

Ejemplos:

“Creamos oportunidades”:

Hola! Voy a almorzar pero aún no decido que pedir

Voy sugerirte un nuevo sabor que tenemos disponible solo por tiempo limitado…

Es la nueva American BBQ (Barbecue) con 3 carnes, no podés dejar de probarla ☺

#INFLUENCERS vendedores

Ejemplos:

"Creamos tendencia":

Hola! ¿Qué sándwich me podés recomendar hoy?

Te cuento que la gran mayoría de nuestros clientes, están probando *la nueva hamburguesa American BBQ (Barbecue) con 3 carnes, su sabor es increíble,* ***vos no podes quedarte afuera ☺***

ENTRENAMIENTO

Entrenadores

Asegurar que los entrenadores del restaurante conozcan el nuevo procedimiento en su totalidad. Ellos serán los responsables de entrenar a los empleados en los diferentes turnos.

Materiales de entrenamiento

Se encuentran a tu disposición el material de entrenamiento que se desarrolló para este lanzamiento en las siguientes plataformas:

Disponible en McApp

Google Play

MCAMPUS

mcd.arcosdorados.net

ENTRENAMIENTO

Reunión entrenamiento

Días antes del lanzamiento realizar una reunión con todos los entrenadores para entregarles el material de entrenamiento y contarles los detalles de la promoción.

HORARIOS SEMANALES

Programación de horarios

Al realizar los horarios semanales, asignar en las primeras horas de operación o en los momentos de alto volumen de venta siempre a un entrenador en el área de producción.

BE SAFE

- **Orden y limpieza:**
  - Reforzar la comprensión de la relación **entre la limpieza y la experiencia.**
- **Lavado de manos:**
  - Garantizar el cumplimiento de nuestros procedimientos de lavado de manos.
- **Temperaturas:**
  - Todos los ingredientes deben estar dentro de la temperatura correcta de almacenamiento y mantenimiento.
- **Contaminación cruzada:**
  - Reforzar los procedimientos de lavar, enjuagar y sanitizar todas las bandejas UHC y los utensilios cada 4 horas.

LAYOUT UHC

UHC

Made for YOU

Menú Regular

UHC Carnes

10-1	4-1	4-1
10-1	4-1	4-1
10-1	4-1	4-1
10-1	4-1	4-1
10-1	Cebolla gr.	Cebolla gr.
Huevo	Huevo	Huevo

UHC Pollo

Crispy	Crispy	Crispy
Nuggets	Nuggets	McPollo
Nuggets	Nuggets	McPollo
Grill	Grill	Grill

Desayuno

UHC Desayuno

Tostados	Tostados	Tostados
Tostados	Tostados	Tostados
Huevo	Lomito	Pan
Huevo	Lomito	Pan
Huevo	Lomito	Pan
Huevo	Lomito	Pan

UHC Desayuno con Menú regular

10-1	4-1	4-1
10-1	4-1	4-1
Nuggets	Nuggets	McPollo
Cebolla gr.	Crispy	Grill

EMPAQUES E IDENTIFICACIÓN

1 carne: 2 stickers rojo arriba del clamshell

- **Tab Blanco con 2 stickers rojos arriba del clamshell**: Club House 1 **carne**
- **Tab Amarillo con 2 stickers rojos arriba del clamshell**: American BBQ **1 carne**
- **Tab Verde con 2 stickers rojos arriba del clamshell**: Bacon Smokehouse **1 carne**

2 carnes: sin stickers

- **Tab Blanco sin stickers:** Club House **2 carnes**
- **Tab Amarillo sin stickers:** American BBQ **2 carnes**
- **Tab Verde sin stickers:** Bacon Smokehouse **2 carnes**

3 carnes: 1 sticker rojo arriba del clamshell

- **Tab Blanco con 1 sticker rojo arriba del clamshell:** Club House **3 carnes**
- **Tab Amarillo con 1 sticker rojo arriba del clamshell:** American BBQ **3 carnes**
- **Tab Verde con 1 sticker rojo arriba del clamshell:** Bacon Smokehouse **3 carnes**

EMPAQUES E IDENTIFICACIÓN

Pollo Crispy: 1 sticker rojo en el propio tab

- **Tab Blanco con 1 sticker rojo en el propio tab:** Club House **Pollo Crispy**
- **Tab Amarillo con 1 sticker rojo en el propio tab:** American BBQ **Pollo Crispy**
- **Tab Verde con 1 sticker rojo en el propio tab:** Bacon Smokehouse **Pollo Crispy**

Pollo Grill: 2 stickers rojos en el propio tab

- **Tab Blanco con 2 stickers rojos en el propio tab**: Club House **Pollo Grill**
- **Tab Amarillo con 2 stickers rojos en el propio tab**: American BBQ **Pollo Grill**
- **Tab Verde con 2 stickers rojos en el propio tab**: Bacon Smokehouse **Pollo Grill**

DATOS DE COMPRAS:

- **WRIN**:02414-954
- **DESCRIPCION**: SALSA BARBACOA PREMIUM
- **PROVEEDOR**: 32975 DEL GAUCHO S.R.L.
- **UNIDAD DE USO**: KG
- S**UBUNIDAD**: BOL
- **PRECIO DE TRANSFERENCIA POR PACK**: 770.0000
- **PRECIO DE TRANSFERENCIA POR UNID**: 154.0000
- **UNIDADES POR PACK**: 5.000
- **SUBPACKS POR PACK**: 5.00
- **GRUPO**: SECOS - COMIDA

DATOS DE COMPRAS:

Asignación

Local	Desde	Hasta	Wrin	Cantidad
18E	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
18G	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
18R	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
21E	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
CUS	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
GNT	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
JBO	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
LES	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	1
LPS	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
MDO	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
MS2	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	1
MSC	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
NC2	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	1
NCE	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
PAM	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
PC2	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	1
PCE	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
PCS	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	1
PDC	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
PDE	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	3
PMA	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	1
POS	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
PRO	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2
PS2	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	1
TRC	1/6/2021	10/6/2021	02414-954	2

DATOS DE CALIDAD:

- **Vida útil primaria**: 365 días
- **Conservación** (producto cerrado, sin abrir): bodegas de secos
- **Vida útil secundaria** (una vez abierto): guardar refrigerado envuelto en film, en Walk-in al cierre, 7 días
- **Vida útil terciaria** (mesa de condimentación): 24 hs Tirar al cierre

Registro de lectura

Cargo	Nombre	Fecha	Firma
Gerente de Negocio			
Gerente de Gestión de Personas			
Gerente de Producción			
Gerente de Experiencia de Cliente			
Gerente de turno			
Gerente de turno			
Gerente de turno			
Gerente de turno			
Gerente de turno			
Gerente de turno			
Gerente de turno			